

## Toastbrot - Selbstgemacht

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

1	Teel.	Honig
20	Gramm	Frische Hefe
400	ml	Wasser, warm
		Menge anpassen
25	Gramm	Butter; zimmerwarm
500	Gramm	Vollkornmehl
1	Teel.	Salz

### Anleitung:

25 cm lange Cakeform Honig und Hefe zusammen fluessigruehren. Dann alle Zutaten in eine Schuessel geben, gut vermengen und waehrend ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Schuessel mit einem feuchten Tuch bedecken und 2 Stunden um das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig in die eingefettete Cakeform geben und nochmals gehen lassen, bis der Teig den Formrand erreicht hat. Die Form in den 200 GradC heissen Ofen schieben und das Brot ca. 50 Minuten backen.